このパンフレット(ガスコンロなどのガス器具を安全・安心にお使いいただくために)は、第三者の有識者による「パンフレット作成検討委員会」からのご意見をいただきながら作成いたしました。

■パンフレット作成検討委員会

◎委員長／有馬 真喜子 ジャーナリスト、元国民生活センター会長、消費者教育支援センター顧問

◎委　員／名古屋 俊士 早稲田大学　理工学術院教授

夏目　智子 全国地域婦人団体連絡協議会事務局長

早野 木の美 消費生活専門相談員、関東学院大学講師

その他消費者団体の皆様にもご意見をいただきました。

■企画編集

公益財団法人 消費者教育支援センター

このパンフレットについてのご質問などのお問い合わせ先

パロマ お客様相談室

☎0120-193-860

◎受付時間／平日8:30〜18:00(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

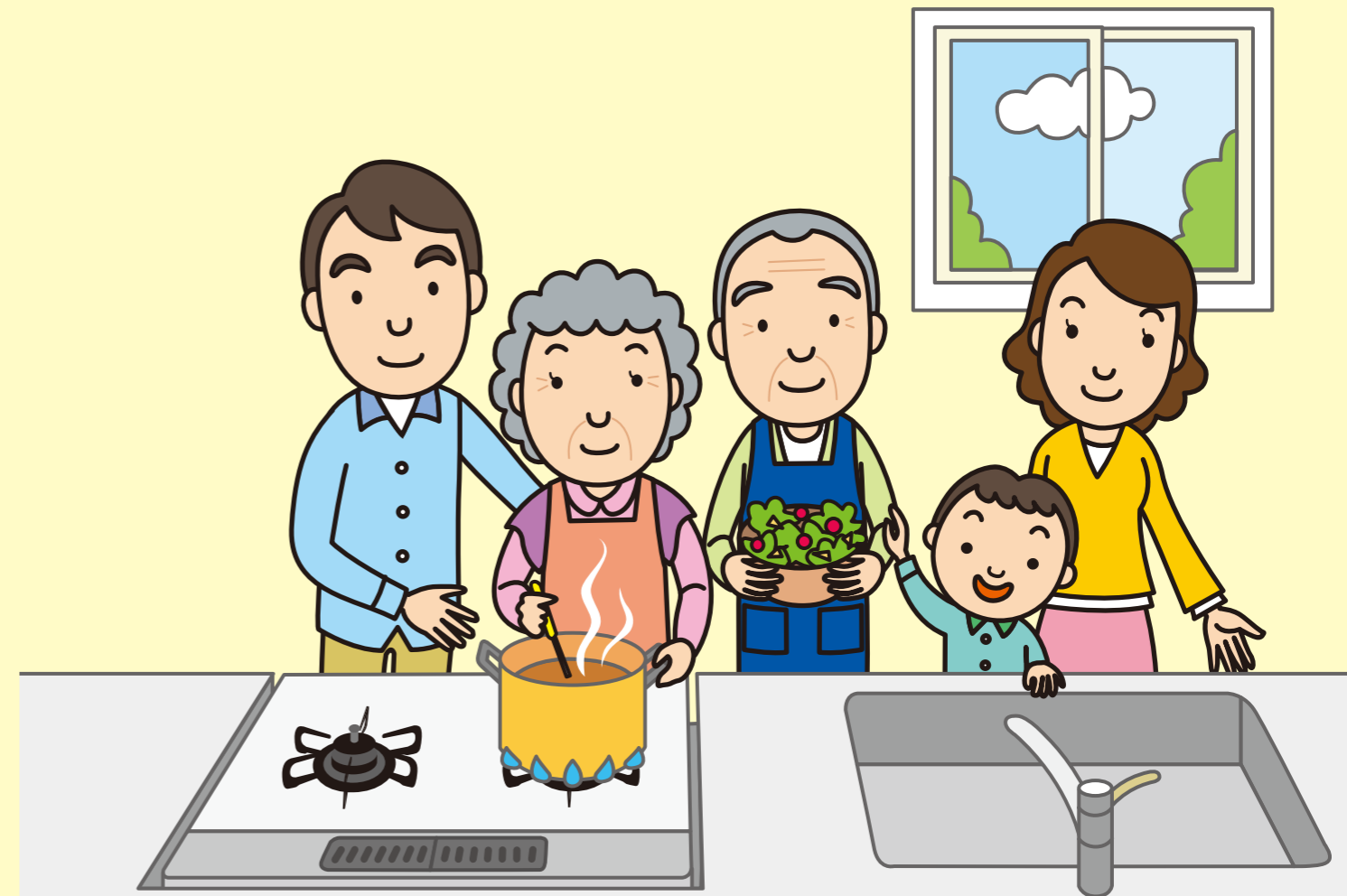
パロマ ホームページアドレス

http://www.paloma.co.jp

パロマホームページでは、製品をより安全・安心にお使いおただくための様々な情報を掲載しています。また、パロマはこれまでの経験に学び、製品安全に向けて「パロマ製品安全自主行動計画」や「パロマ製品安全の日(7月14日)」などの取り組みをしており、こういった内容についてもホームページにて紹介させていただいています。

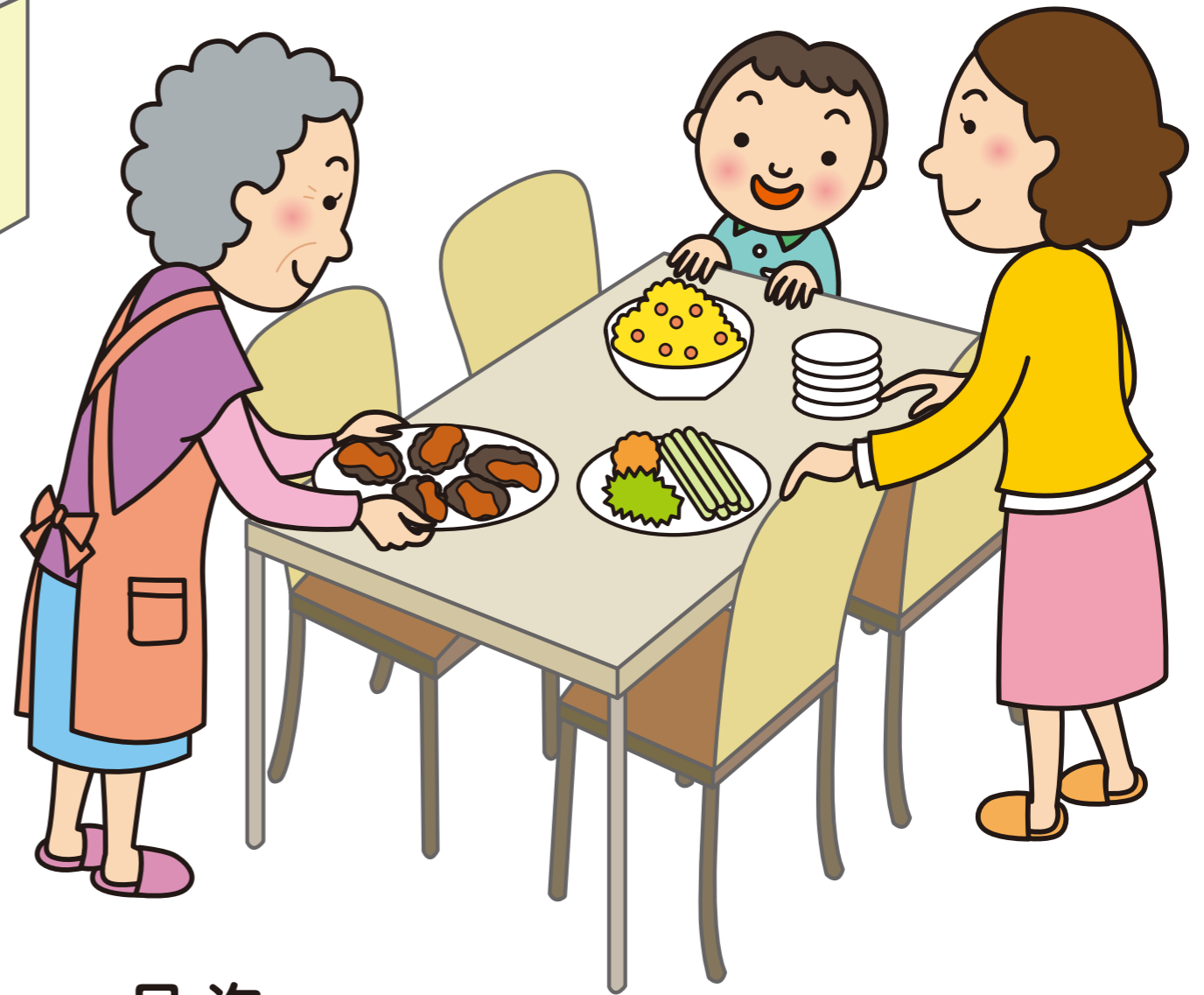
株式会社パロマ　本社／〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6-23

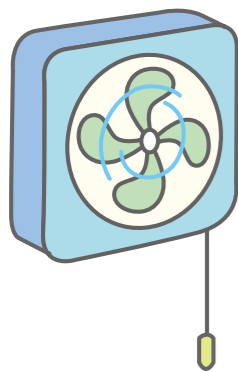
特にご高齢者の方々へ

ガスコンロなどのガス器具を安全・安心にお使いいただくために

保存版　お客さまのお手元で大切に保管してください。

高齢者の方の、ガス器具による事故が多くおこっています！ガス器具を正しく使って、快適で便利な生活に役立ててください。

毎日のおいしい料理にかかせないガスコンロ。
正しく使えば、安全で便利なガスコンロですが、誤った使い方や不注意によって、
思いがけないケガや事故がおきてしまうことがあります。
また、ガス器具の日々のお手入れ不足も事故につながります。
特に、高齢者の家庭でのガス器具の事故が目立っており、注意が必要です。
この冊子は、ガスコンロを使用するときに気をつけていただきたいことや、
つい〝うっかり〟してしまいがちなことをまとめています。
いつでもガスコンロを安全に使用いただき、
安心して快適に調理いただくために、一読いただければ幸いです。

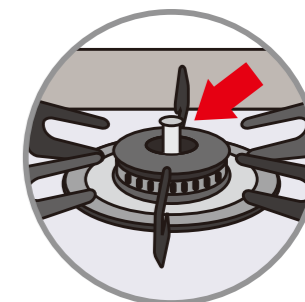
目 次

その1 ガスコンロの多い事故

揚げ物の調理中は、目を離さないようにしましょう。

天ぷら油の発火事故が多く起こっています!

天ぷら油は短時間で燃え上がり火災に至る恐れがあります。揚げ物の調理中は、絶対にその場を離れないようにしてください。ガスコンロの事故原因で一番多いのが、天ぷらなどの揚げ物を調理中に放置し、油が過熱されて発火する事故です。

揚げ物調理は必ずセンサーのついたコンロで!

揚げ物調理は必ず天ぷら油過熱防止装置(センサー)のついたバーナー側でご使用ください。(Siセンサーコンロ※の場合はすべてのバーナーにセンサーがついています。)センサーが鍋底の温度を直接検知して、油の温度をチェックしています。また、センサーが正常に作動するために、鍋底やセンサーに汚れがない状態で油を適量(200mℓ以上)入れてお使いください。

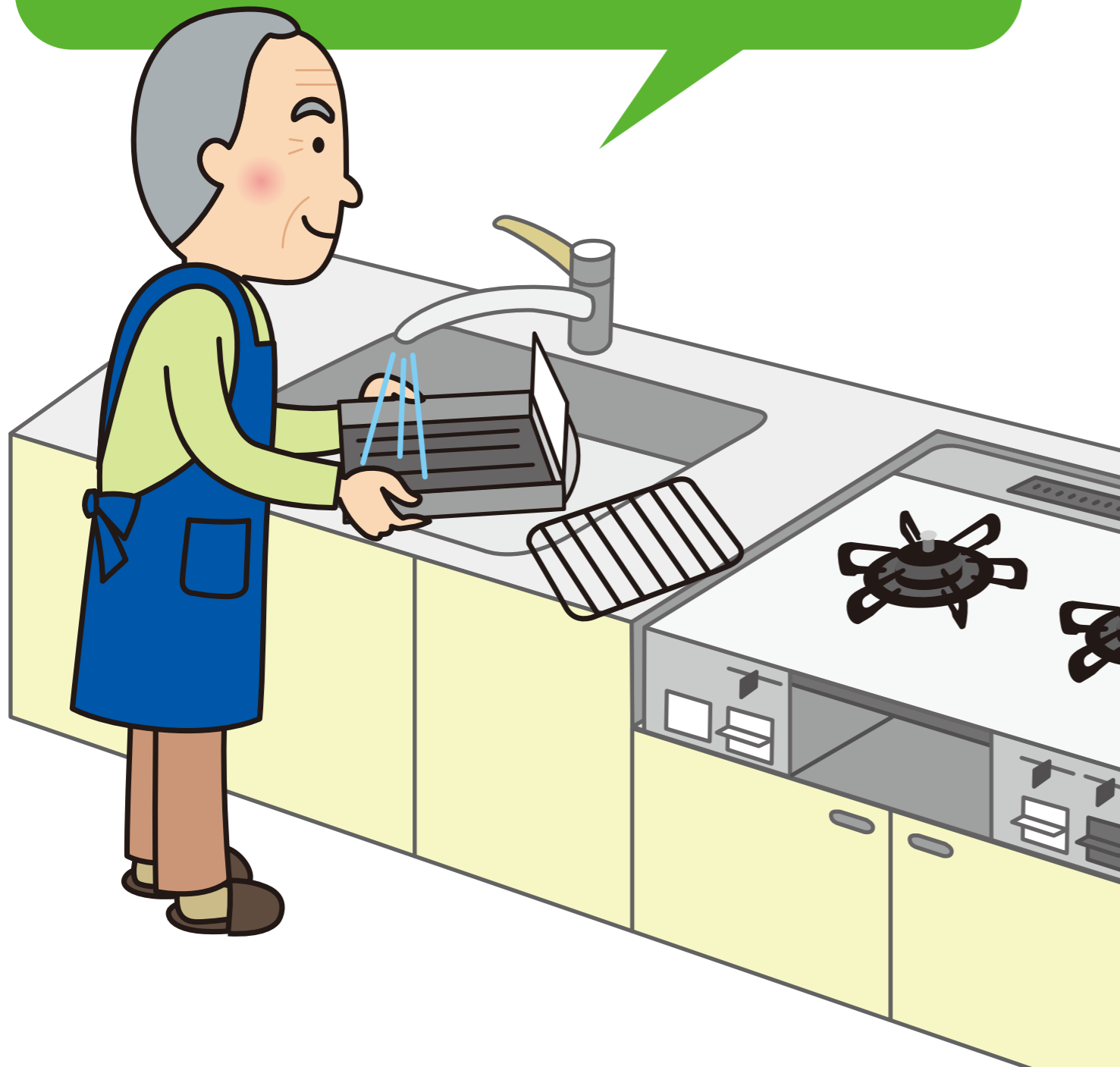
※Siセンサーコンロの説明はP21を参照ください。

このマークがセンサーの目印です。

お使いのコンロに「天ぷら油過熱防止装置(センサー)」がついているか確認しましょう!

コンロチェックシート(22ページ)

事故事例	60代　男性宅
事故内容	木造2階建て住宅から出火し全焼、さらに東隣の民家の1階の一部及び北隣の民家の1階を焼いた。けが人はいなかった。
原因	天ぷら油過熱防止装置(センサー)のついていないガスコンロに天ぷら鍋をかけたまま、その場を離れたため、天ぷら油が過熱し発火にいたった。

その2 ガスコンロの多い事故

ガス器具の毎日のお手入れが事故を防ぎます。

グリル内の残りかすは発火の原因になります!

グリル調理の後に、グリルの内部に残った調理物やこびりついた脂などは、次の調理の際に突然発火する危険性があります。そのままにせず、その都度お掃除をしてください。また、お掃除の際は、ケガ防止のため手袋をしてください。

グリルには受皿に水を入れるタイプと入れないタイプがあります。水ありグリルをお使いの場合、グリルの受皿に水を入れましょう!

※水を入れる必要のないグリルをお使いの場合、水を入れないでください。

グリルの受皿にたまった脂や調理物が燃えないように、受皿には必ず適量の水を入れ、使用中は水のある状態を保ってください。

バーナーのお手入れ不足により着火しにくくなることがあります!

コンロのバーナーに、異物が詰まっていると着火しにくくなります。定期的にバーナーキャップをブラシでこする等、お手入れをしましょう。

お使いのガスコンロのお手入れ方法はコチラへ。

コンロのお手入れページ(17ページ)

事故事例	60代　女性宅
事故内容	ガスコンロを使用中にその場を離れ、戻ったところガスコンロ付近から出火した。使用者が防火布を被せて消火した。
原因	グリルを点けたままその場を離れたため、グリルの受け皿に溜まっていた脂などが発火した。

その3 ガスコンロの多い事故

キッチンを離れるときは必ず消火の確認を。

「消したつもり」が大事故につながります!

コンロやグリルの火を消したつもりで、実際には消し忘れており火災につながってしまった事故が高齢者の家庭で多くおきています。特にグリルを消し忘れたことにより、受皿に溜まっていた脂等に引火する事故が多く、注意が必要です。

消火したかは目で確認を!

「消したつもり」ではなく、「確実に消えた」ことを必ず自分の目で確認しましょう。コンロだけでなくグリルも目で消火を確認することで火災を未然に防ぐことができます。

ボタンの押し間違えに注意!

「コンロの火を消したつもりが、グリルの点火をしてしまっていた。」「グリルの火を消したつもりが、コンロの点火をしてしまい、グリルが消火されていない。」というボタンの押し間違いによる火災もおきています。“安全シール”をコンロに貼るなどして、ボタンの押し間違えをなくしましょう。

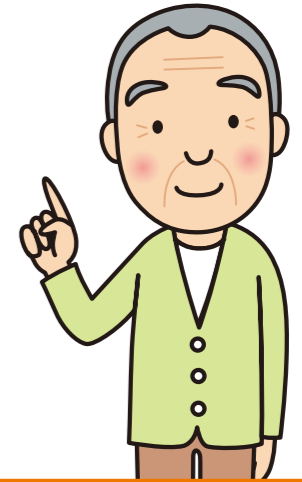
※〝安全シール〟はパロマ製のコンロをご購入の際に同梱されております。

事故事例	60代　夫婦宅
事故内容	コンロで揚げ物調理をし消火した後に、天ぷら鍋の下付近から炎が出てきた。
原因	揚げ物を調理した後、コンロを消火したつもりがグリルを点火してしまい、グリル内に残っていた脂が発火したものと推定。

その1 注意しましょう

衣類などへの引火に気をつけましょう。

少しの油断が大事故につながります!

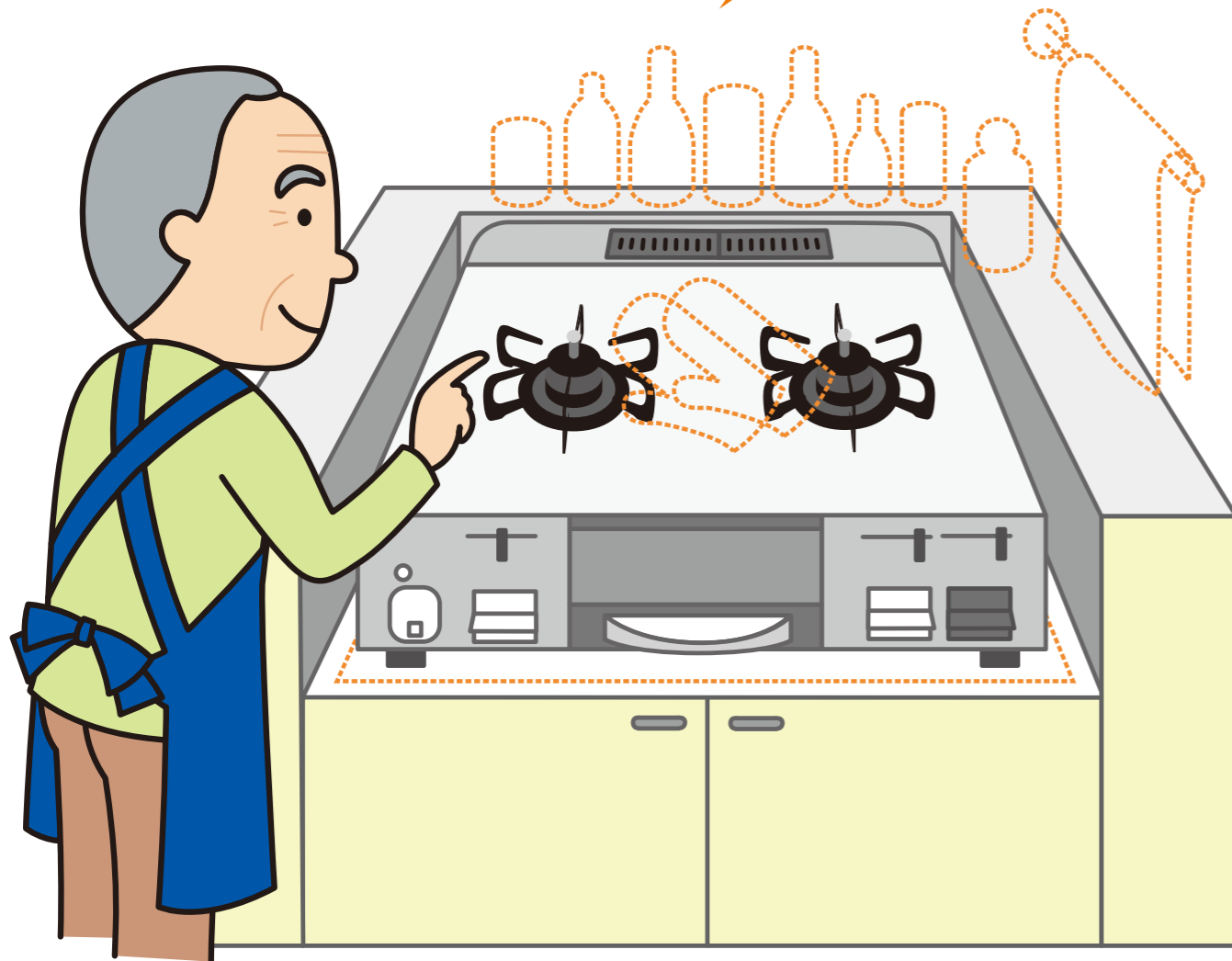
長袖の服やパジャマなどゆったりとした服で調理されている時に、気づかないうちに袖口に火がついてしまった、というケースがあります。大変危険ですので、調理中は気をつけてください。特にコンロの奥に手を伸ばすときは、コンロの炎に注意してください。

ゆったりした服で調理するときは特にご注意を!

調理をするときには、袖口の広がったブラウスや袖の長い和服などの着用はやめましょう。着用の際には、袖口をバンドで止めるなどの安全への配慮をしてください。

事故事例	80代　男性宅
事故内容	使用者が焼死。台所で倒れているところを、訪ねてきた家人が見つけた。ガスコンロが点火状態であった痕跡があり、衣服や倒れていた付近の床が焼けていた。
原因	ガスコンロのグリル排気口近くにやかんが置かれ、またガスコンロの横には調理されたうどんがあった事より、やかんを移動した時にガスコンロの炎が衣服に着火したものと推定。

事故事例	70代　男性宅
事故内容	市営住宅の1室から出火し、1名が死亡し、台所の床などを焼いた。ガスコンロにやかんがのっており、火がついたままであった。
原因	ガスコンロにてやかんでお湯を沸かすために点火後、ガスコンロの炎が衣服に着火したものと推定。

その2 注意しましょう

ガス器具の周りに燃えやすい物を置かないようにしましょう。

プラスチックや油などは特にご注意を!

ペットボトルや調理油などをコンロの周りに置くと火災の原因になります。スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で缶内の圧が上がり、爆発する恐れがありますので、特にご注意ください。また、グリルの排気口もふさがないようにご注意ください。

コンロの下には燃えやすいものを敷かないように!

ガスコンロの下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷いたり、電源コードやガスホースなどを通すことは火災の原因となります。また、コンロの下に落ちた油や食材などは早めに取り除くなどのお手入れをお願いいたします。

事故事例 80代 女性宅

雑居ビルの一室から出火し、1名が意識不明の重体。台所周辺がひどく燃えていた。

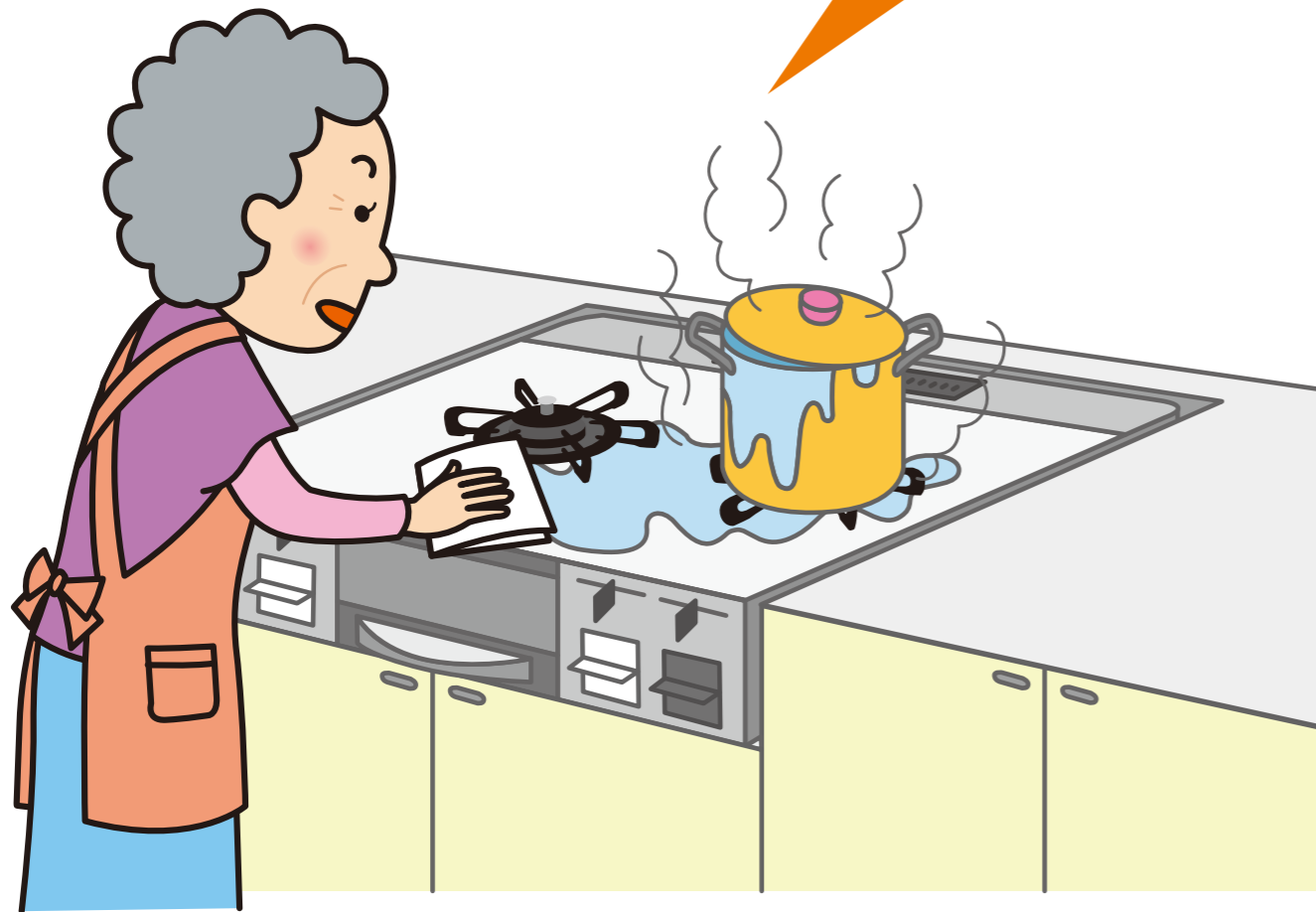
卵をゆでている間に火を消し忘れ、ガスコンロの周辺にあった可燃物に引火したものと推定。

事故事例 70代 女性宅

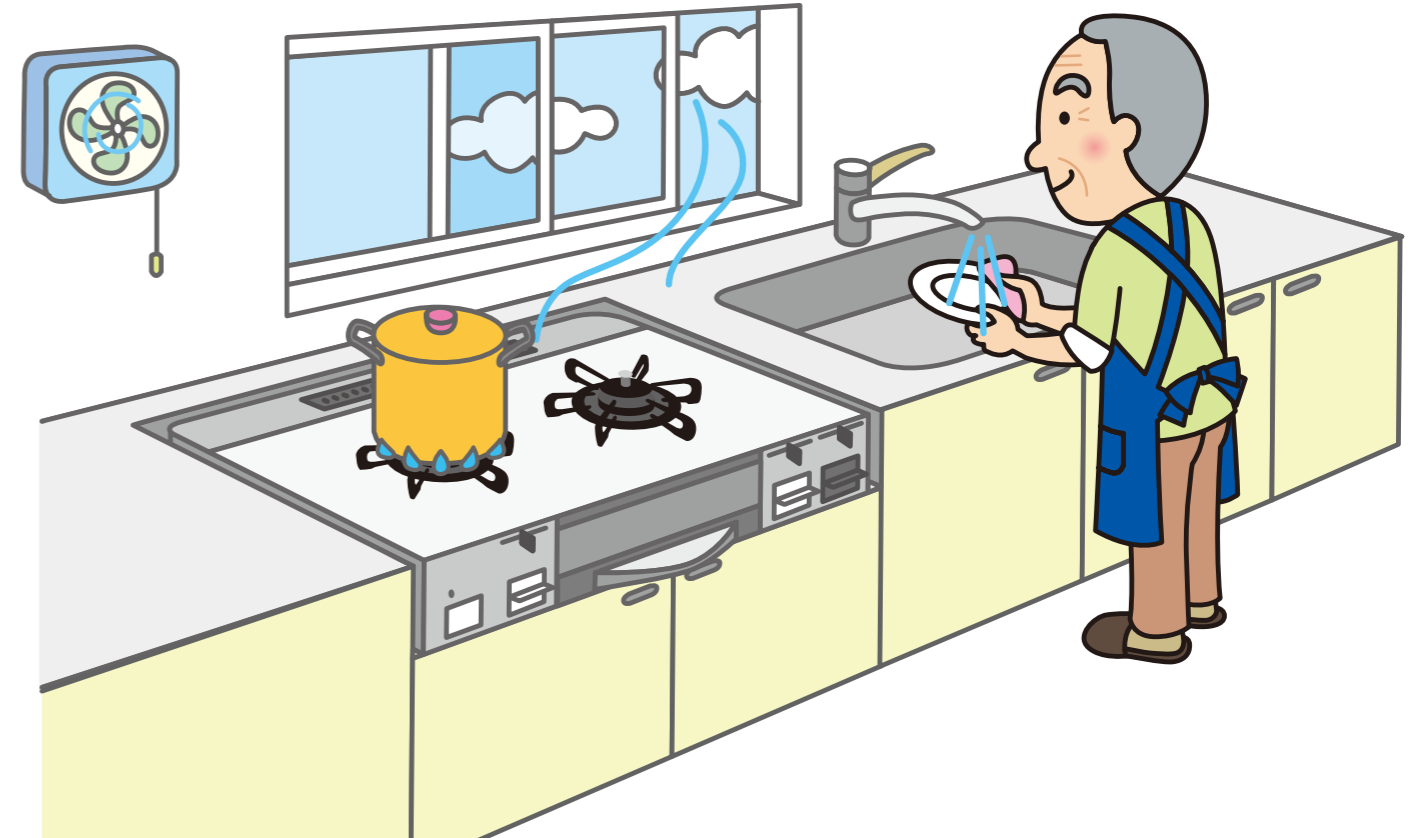
ガスコンロ、台所の一部、水道管を焼失する火災が発生。カレーを調理し、その場を離れ戻ったところ、コンロの右下より火が出ていたため、使用者自身が消火した。

ガスコンロの下に多数のごみ類、燃えやすい物があり、それらが引火したものと推定。

その3 注意しましょう

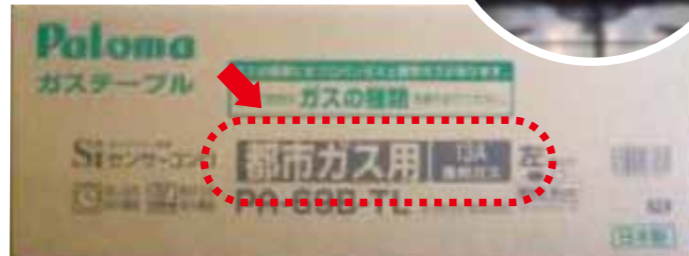
度重なる煮こぼれによるコンロの損傷について。

度重なる煮こぼれがコンロの内部に入ることで、ガス配管などが損傷しガス漏れになる危険性があります。また、煮こぼれると立消え安全装置によりガスは遮断されますが、一時的に煮汁により炎の出口がふさがれ炎が大きくなったり、炎が逆流して点火ツマミが溶けたり、火災になる危険があります。煮こぼれしたときは、そのままにせず、コンロが冷えてからできるだけ早めに煮汁など汚れを取ってください。

その4 注意しましょう

新鮮な空気で楽しいクッキングを。

コンロの火が正常に燃焼するためには、新鮮な空気が必要です。コンロをお使いになる時には、窓を開けるもしくは換気扇を回すなどして、必ず換気をしましょう。換気が不十分な状態で使用すると、一酸化炭素(CO)中毒になるおそれがあります。特に冬場など、ストーブで暖房している場合は、コンロの火がつきにくくなることがありますので、空気の入れ替えをお願いいたします。

ガス器具の使用前に

ガス器具を購入の際には、ガス種の確認を。

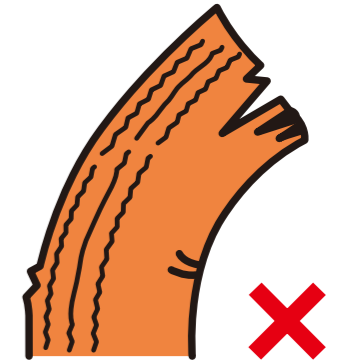
ガス器具には「LPガス(プロパンガス)用」と「都市ガス(天然ガス)用」の2種類があります。ガス種を間違えて接続し点火すると、炎が立ち上がるなど火災の原因となります。ガス器具をご購入の際には、梱包の段ボールに記載されているガス種の表示を必ず確認の上、ご購入ください。

工事が必要なガス器具を自分で繋がないようにしましょう。

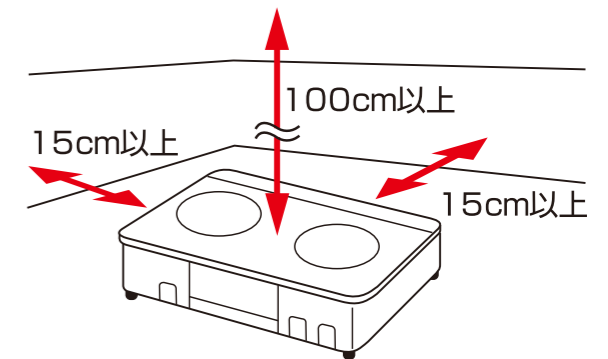
ビルトインコンロ(据え付け型コンロ)や小型湯沸器・給湯器等をお客様がご自身で取り付けを行い、接続口からガス漏れし引火した事故があります。上記のようなガス器具のガスの接続には、資格が必要です。自分で取り付けを行わず、必ず資格を持った設置業者に工事をご依頼下さい。

元栓が複数に分岐しているときは、使用する機器の元栓を開けてください。

ガスの元栓を開けるとき、ガス器具が接続されていない栓を開いてしまったことによる事故がおきています。元栓を開く際には、ガス器具まで確実に接続されていることを必ず確認しましょう。

ガス器具とガス栓との接続も定期的にチェックを。

ガス器具に接続されているガス用ゴム管やガスコードも定期的に点検・交換しましょう。特にガス用ゴム管は年月が経つと劣化していきます。油などの付着により、劣化が早まる場合もありますので注意しましょう。また、接続のゆるみも確認しましょう。接続部よりガスが漏れたことによる火災事故もおきています。

機器と壁との距離が近すぎていませんか!

ガス機器と可燃性の壁との距離が近いために低温着火※による火災がおきています。壁から離して設置※するか、可燃材の壁を防熱板※で覆うなど、火災の予防をしましょう。

※低温着火とは木材に長期間にわたり熱を与え続けることにより乾燥し、その後、炭化状態になり、低温(100℃)でも発火してしまう現象です。(木材の着火温度は一般的に400~500℃です。)

※ガスコンロの周囲の壁が可燃物(木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど)のある場合、トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離してください。上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付けてください。

※防熱板はオプション部品として販売しています。

事故事例 60代 女性宅

2階建て住宅が全焼した。出火当時、昼食の準備をしていた。けが人はいなかった。

ガスコンロにて天ぷらを調理後火を止めていたが、ガスコンロに接触する壁がベニヤ板であったため炭化状態となり、低温着火したもの。

ガス器具のお手入れ

バーナーキャップ

点火不良や不完全燃焼を防ぐために、定期的にお手入れをしましょう。炎がふぞろいになったときはバーナーキャップを取り外し、穴や溝を使い古した歯ブラシや針金など、先の細いものを使って目詰まりを取り除きます。お手入れの後は浮き・傾きのないようにしっかりとセットしましょう。

温度センサー

温度センサーが汚れたときは、水気を十分にしぼった布で、温度センサーに手を添えて、汚れをふき取りましょう。またその際、温度センサーが上下にスムーズに動くか確認しましょう。

※温度センサーに汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になることがあります。

グリル受皿

グリル受皿は、お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふきとりましょう。

※グリル受皿は汚れたままお使いになるとこびりついた脂汚れが発火することがあります。
※グリル受皿と取っ手は取り外してお手入れすることもできます。

ゴトク・受皿・排気カバー

ゴトクや受皿、グリル排気カバーが汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をよくふきとりましょう。

こびりつきがひどい場合には、「煮洗い」が効果的です。鍋にたっぷりの水を入れゴトクを沈ませ火にかけます。お湯が沸騰した状態で10～20分煮詰めると汚れが徐々に浮き出してきます。火を止めて十分に冷ましたらスポンジや歯ブラシで洗います。

困ったときには

火がつきにくいと感じたら

バーナーキャップがずれていたり、浮き上がったりしていないかや受皿にアルミホイルを載せていないかなど確認をしてください。バーナーキャップに汚れや油がつまるのも点火不良の原因です。こまめなお手入れをお願いします。

電池が消耗していませんか

1年以上交換していない時は電池交換をお願いします。電池は新品のアルカリ電池を使用してください。電池の+・−の向きに注意して取付をお願いします。

コンロの使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので新しい乾電池と交換してください。乾電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。

ガス漏れについて

ガス漏れに気づいたときは、

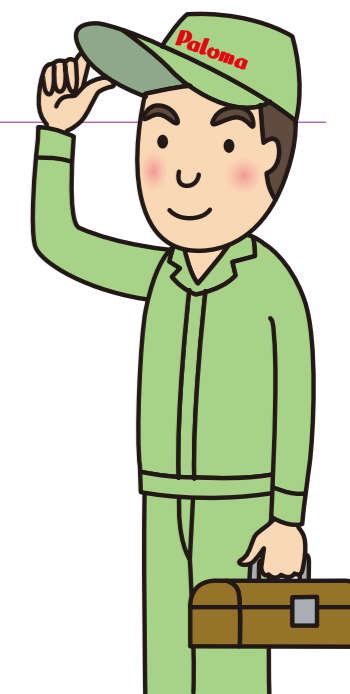
❶すぐに使用をやめ、ガスの元栓を閉めてください。
❷窓や戸を開け、ガスを外へ出してください。
❸お近くのガス事業者へ連絡してください。

ガス事業者の処置が終わるまで、絶対に火をつけたり電気器具(換気扇やその他)のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺で電話を使用しないでください。

もしもの時は(異常時・緊急時の処置)

❶使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で火が消えた場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じてください。(つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす。)
❷取扱説明書の「故障かな?と思ったら」に従い処置してください。
❸上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かパロマまで連絡してください。

定期点検のおすすめ

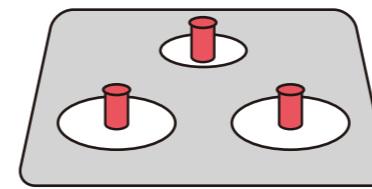
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 点検とお手入れは、ガスの元栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。
- 故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取扱説明書の「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かパロマにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

Siセンサーコンロは安全機能が 充実しています

Siセンサーコンロはどんなコンロ?

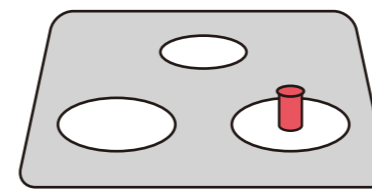
現在発売されているガスコンロはすべて〝Siセンサーコンロ〟です。Siセンサーコンロは、すべてのバーナー※に温度センサーが搭載された、安全性〝セーフティ〟が高く、便利機能〝サポート〟が充実した、賢い〝インテリジェンス〟コンロです。Siセンサーコンロは、鍋の温度が急速に上昇するとセンサーが働き、自動で火力を調整して異常高温を防止。鍋底が焦げ付き始めるなど、イザとなったら消火するセンサーが標準装備されています。

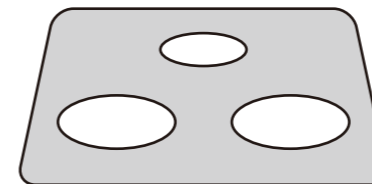
※卓上型一口ガスコンロを除く。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

お使いのコンロ、チェックシート

※3口コンロの場合

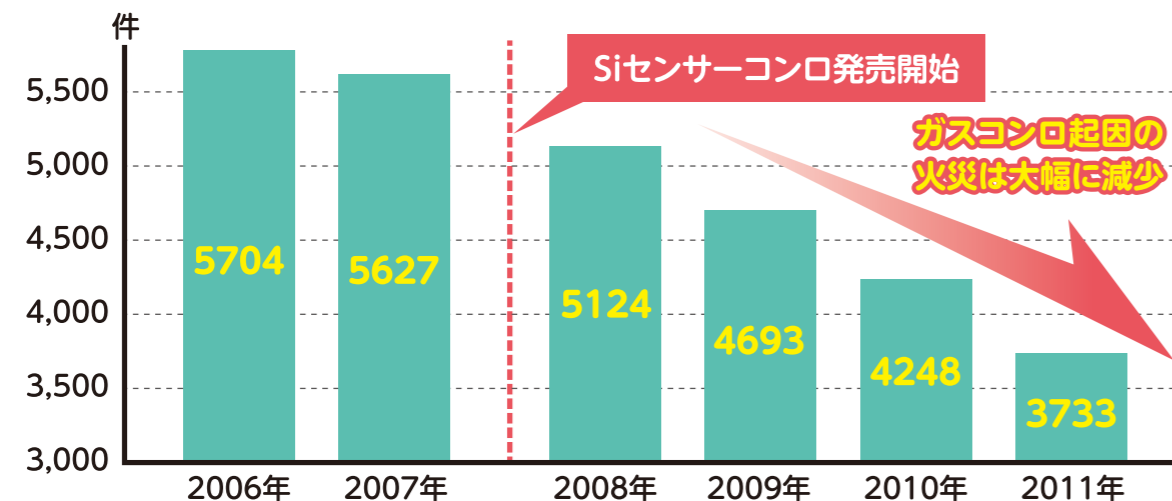
お使いのコンロのバーナー
すべてに温度センサーがついている。

Siセンサーコンロです。

お使いのコンロのバーナーの
一部に温度センサーがついている。

天ぷらなど揚げ物調理は必ずセンサーのついたバーナーで行ってください。

お使いのコンロには
温度センサーがついていない。

Siセンサーコンロへの買い替えをお勧めします。

Siセンサーコンロで事故は減っています。

2008年のSiセンサーコンロの発売以降ガスコンロを原因とする火災は大幅に減っています。すべてのバーナーに温度センサーを搭載したSiセンサーコンロは高齢者の方にお勧めの安心なコンロです。

Siセンサーコンロは自動的に炎の大きさが変化します。

Siセンサーコンロは、高温になった時に火力を自動で調節します。鍋底が250℃に達すると安全機能によって、火力が大きくなったり小さくなったりを自動で繰り返し温度をキープします。**火力が小さくなったからといって顔などを近づけると予期せぬ時に火力が大きくなって非常に危険です。**

※作動例

※炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。
※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
※再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、鍋の温度が下がってから点火操作をしてください。